

Food Steamer

MODEL 5712

P.N. 110934

IMPORTANT SAFEGUARDS

safety

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.

SPECIAL INSTRUCTIONS

- This appliance is intended for household use only.
- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance’s rating label.
- The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a long cord.
- For safety it is not recommended to use an electrical extension cord with this appliance.
- Do not immerse base unit in water or other liquids.
- Use with wall receptacle only.

FOR 120-V AND 127-V MARKETS ONLY

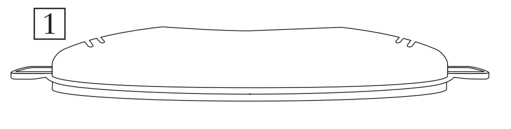
To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. This plug fits a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **Do not** attempt to defeat this safety feature.

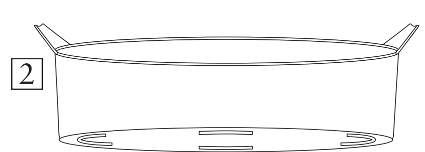
This Unit Is for Household Use Only

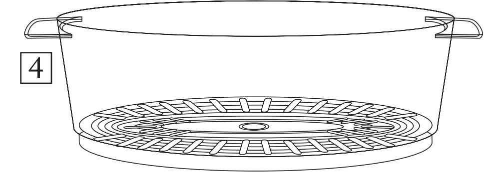
SAVE THESE INSTRUCTIONS

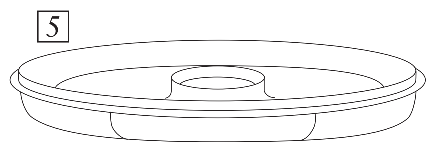
PARTS DESCRIPTION

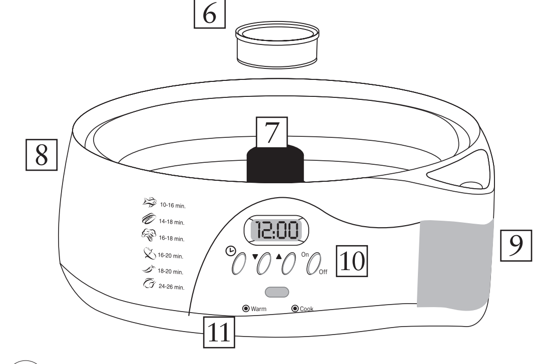
parts











1. Lid
2. Rice Bowl
3. Upper Steaming Bowl



4. Lower Steaming Bowl
   Can Be Used As Egg Tray
5. Drip Tray



6. Removable Heating
   Element Sleeve
7. Heating Element
8. Base Unit



9. Water Inlet



10. Timer
11. Light

Read Carefully Before Using Your New Steamer

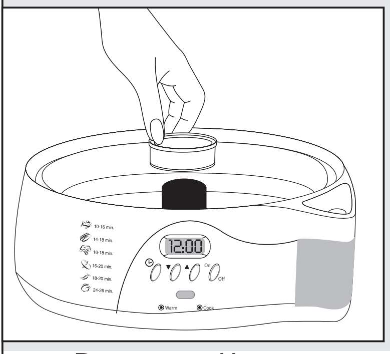
Before the First Use

- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, rice bowl, upper steaming bowl, lower steaming bowl, drip tray and heating element sleeve in warm, soapy water before first use, then rinse and dry carefully. The heating element sleeve must be installed around the heating element for proper operation.
- Wipe the inside of the water reservoir with a damp cloth.

Instant Steam Function

Included is a removable heating element sleeve. Before cooking, when this sleeve is placed around the heating element, the steam function will automatically produce steam in 35 seconds. Do not operate the steamer without the heating element sleeve.

PLEASE NOTE: The heating element sleeve may be removed to allow cleaning of the heating element. On the heating element sleeve, there is a small indentation (cut) which should face downward when replaced on the heating element.



REMOVABLE HEATING ELEMENT SLEEVE

Using Your Steamer use

Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance *(i.e., do not place under wall cabinets)*. The steamer unit and components are not for use in ovens *(microwave, convection or conventional)* or on stovetop.

(Step 1A) Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the HI fill level or go lower than the LO fill level as indicated inside the water reservoir. Then place the drip tray on the base. *(Step 1B)*

Or you can fill the water reservoir from the water inlet. There are MAX and MIN lines on the water box to indicate the water level. Even while food is still cooking, if the water box shows that the water level is low, you can add water accordingly to the water inlet without moving any of the steaming bowls. *(Step 2)*

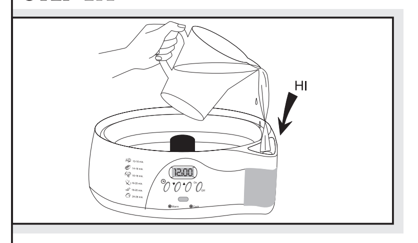


NOTE: WATER SHOULD NEVER GO LOWER THAN LO (MIN) LINE.

To Use Upper or Lower Steaming Bowl

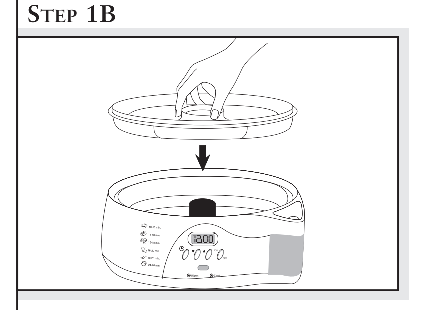
(Step 3) Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl. Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents. You can use lower steaming bowl as an egg tray by directly placing a total of 8 eggs on it.

Step 1A



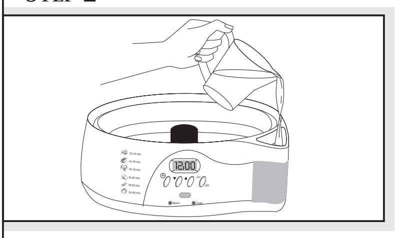
Filling Water Reservoir

Step 1B



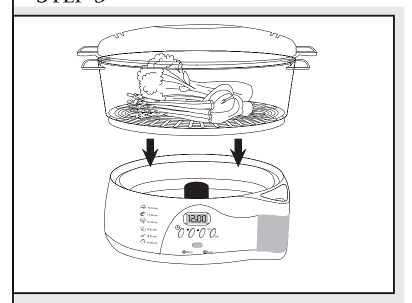
Drip Tray

Step 2



Water Inlet

Step 3



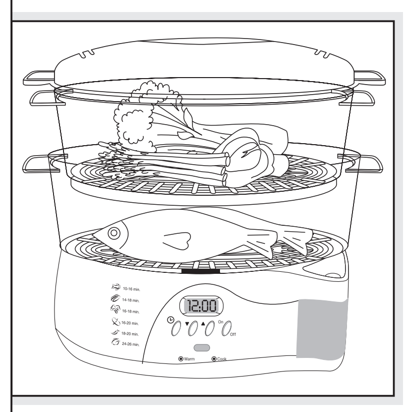
Upper or Lower Steaming Bowls

For Double Tier or Three Tier Steamer

Place the largest piece of food with longest cooking time in the lower steaming bowl. Place lower bowl on top of drip tray and base. Place the upper steaming bowl on top of the base unit, or you can place upper steaming bowl directly on top of the lower steaming bowl.

Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times for double tier steamer.

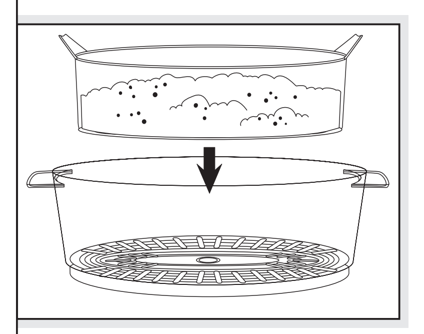
When handling and removing hot components, use POTHOLDERS to avoid burns from hot steam.



MULTI-TIERED STEAMING

Using the Rice Bowl

Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Place rice bowl in the lower steaming bowl and cover with the lid. Plug into wall outlet and set timer. When food is well cooked, unplug unit.



RICE BOWL

Timer Setting

Cook Time

(Maximum 95 Minutes Cooking Time and 12 hour Delay Time)

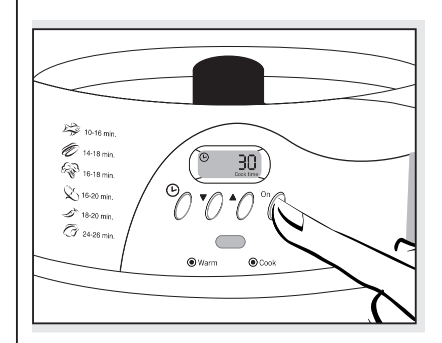
1. When connected to power supply the unit will beep and display Cooking Time of 5 minutes (:05). Pressing either of the two middle keys (**+ or -**) will adjust the Cooking Time up or down between **05** and **95** minutes.

2. Press the **On/Off button** to begin cooking immediately for the set time.

Delay Cooking

1. Follow step number 1 for Cook Time

2. Press Program button to display Delay Time Set. Pressing either of the two middle keys (**+ or -**) will adjust the Delay Time up or down between 0:00 and 12:00 hours.

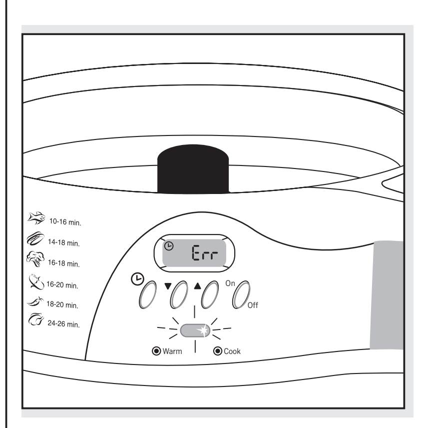


3. Press the **On/Off button** to accept the Delay Time, or the Program button can be pressed to return to the Cook Time adjustment. Once the **On/Off button** is pressed, the clock icon will displayed and the delay time will begin to count down to **0:00**. Pressing the **On/Off button** again will cancel the Delay Time. When the timer counts down to and reaches **0:00** the unit will immediately start the cooking cycle.

Timer Setting

When the steamer is cooking food the red light will be displayed indicating timer operation. After the steamer has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and an audible beep will sound for 2 seconds. The steamer will enter a 1 hour Keep-Warm Mode indicated by a green light. During this time the steamer will periodically turn on and off to keep the food warm.

The steamer has a self-protection feature that will cancel the cooking operation and produce an audible alarm for 1 minute along with a continuous blinking red and green light. The display will show **"Err"**. This indicates that the steamer is out of water, or too low on water to complete the cooking cycle. Press the **On/Off button** to cancel the alarm this will also erase the cook time. Fill the steamer with the proper amount of water, reset the Cook Time, and Press the **On/Off button** to start cooking again.



After a period of non-use, the timer display will turn off. Press any key to turn the display back on again.

Care and Cleaning

- Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow Steamer to cool.
- Never immerse the Base, Cord or Plug in water.
- Empty the drip tray and the water reservoir. If there is a small amount of water remaining inside the water box, you can just turn the unit upside down and water will come out from the water inlet.
- Wash lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners
- The lower steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the upper steaming bowl with the lid on top.
- In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, the steam could turn off before the food is cooked. So, after 7-10 uses, pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir then fill with water up to the HI level. Do not place lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in this procedure.
- Plug in and set timer to 20 minutes. When the timer rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use cold water to rinse the water reservoir several times.

Reheating: Breads and Leftovers

1. Do not wrap or cover when reheating breads.
2. For leftovers, reheating times are based on foods at refrigerator temperatures.
3. When reheating leftovers in the rice bowl, always spread leftovers evenly in RICE BOWL and use aluminum foil to cover.
4. Experiment with your own leftovers.

Rice and Grains

1. There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
2. Accurately measure rice and water then combine in rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and steam.
3. For softer rice, increase by 1 – 2 tablespoons the water mixed with rice by the specified amount of water on the chart. For firmer rice decrease water mixed with rice by the same amount.
4. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
5. When checking/stirring rice, be careful not to drip the condensate into the rice bowl which would reduce the quality and flavor of the steamed rice.
6. Use only clean water in water reservoir
7. Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

Type of Rice	Combined In Rice Bowl: Rice Amount	Combined In Rice Bowl: Water	Approx. Time *(Minutes)*
Brown			
Regular	1/2 cup	1 cup	42 – 45
Parboiled	1 cup	1-1/2 cups	45 – 50
Long Grain and Wild Rice Mix			
Regular (6 oz. pkg.)	Mix	1-1/2 cups	50 – 55
Quick Cooking (6-1/2 oz. pkg.)	Mix	1-3/4 cups	18 – 20
Instant	1 cup	1-1/2 cups	15 – 18
White			
Regular	1 cup	1-1/2 cups	45 – 50
Long Grain	1 cup	1-2/3 cups	50 – 55

Vegetables

1. Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim, peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
2. Quantity, quality, freshness and size/uniformity, temperature of frozen food, may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
3. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
4. Some frozen vegetables should be placed in the rice bowl and covered with a piece of aluminum foil during steaming. The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long-handled fork or spoon to separate or stir foods.

Variety	**Weight or Number of Pieces**	**Approx. Time** *(Minutes)*
Artichokes, Whole	4 whole, tops trimmed	30 – 32
Asparagus, Spears	1 pound	10 – 14
Beans,		
Green/Wax	1/2 pound	10 – 14
Cut or Whole	1 pound	12 – 16
Beets	1 pound, cut	25 – 28
Broccoli, Spears	1 pound	10 – 14
Brussel Sprouts	1 pound	15 – 18
Cabbage	1 pound, sliced	16 – 18
Celery	1/2 pound, thinly sliced	14 – 16
Carrots	1 pound, thinly sliced	10 – 14
Cauliflower, Whole	1 pound	10 – 14
Corn on the Cob	3 – 5 ears	25 – 30
Eggplant	1 pound	16 – 18
Mushrooms, Whole	1 pound	25 – 30
Okra	1 pound	18 – 20
Onions	1/2 pound, thinly sliced	12 – 14
Parsnips	1/2 pound	10 – 14
Peas	1 pound shelled	12 – 13
Peppers, Whole	Up to 4 medium *(not stuffed)*	12 – 13
Potatoes, Whole – Red	1 pound, about 6 small	35 – 45
Rutabaga	1 medium, diced	28 – 30
Spinach	1/2 pound	14 – 16
Squash		
Summer Yellow and Zucchini	1 pound, sliced	12 – 14
Winter Acorn and Butternut	1 pound	22 – 24
Turnips	1 pound, sliced	20 – 22
All Frozen Vegetables	10 ounces	28 – 50

Fish and Seafood

1. The steaming times listed in the chart are for fresh, frozen or fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
2. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
3. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
4. You may steam fish fillets in the RICE BOWL. Serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
5. Adjust steaming times accordingly.

Variety	Weight or Number of Pieces	Approx. Time *(Minutes)*
Clams in Shell		
Littlenecks/Cherrystones	1 pound	12 – 14
Crab		
King Crab, legs/claws	1/2 pound	20 – 22
Soft Shell	8 – 12 pieces	10 – 12
Lobster		
Tails	2 – 4	16 – 18
Split	1 to 1-1/4 pounds	18 – 20
Whole, Live	1 to 1-1/4 pounds	18 – 20
Mussels		
(fresh in shell)	1 pound	14 – 16
Oysters		
(fresh in shell)	3 pounds	18 – 20
Scallops(fresh)		
Bay (shucked)	1 pound	14 – 16
Sea (shucked)	1 pound	18 – 20
Shrimp		
Medium in shell	1 pound	12 – 14
Large/Jumbo in shell	1 pound	16 – 18
Fish		
Whole	1/2 to 3/4 pound	18 – 25
Dressed	1/2 to 3/4 pound	18 – 25
Fillets	1 pound	18 – 25
Steaks	1 pound, 1-inch thick	20 – 25

Meat

Variety	Weight or Number of Pieces	Approx. Time *(Minutes)*
Beef		
Chuck	1 pound	28 – 30
Hamburger	1 pound	18 – 22
Meatballs	1 pound	22 – 24
Chicken		
Pieces	1 pound (2 – 4 pieces)	26 – 30
Lamb		
Cubes	1 pound	26 – 28
Pork		
Cubes	1 pound	26 – 28
Hot Dogs	1 pound	10 – 16
Pre-Cooked Sausage	1 pound	10 – 16

Eggs

Variety	Weight or Number of Pieces	Approx. Time *(Minutes)*
In the Shell		
Soft-Cooked	1 – 12	12 – 15
Hard-Cooked	1 – 12	15 – 18
"Eggs-in-a-Cup"		
Crack raw egg into custard cup, season with salt, pepper and butter or margarine, if desired.		
Soft-Cooked	1 – 4	10 – 12
Hard-Cooked	1 – 4	12 – 14
Poached		7 – 8
Step One: Pour 2 cups water in rice bowl. Steam to heat water.		
Step Two: Crack egg in small bowl, slide into hot water in rice bowl. Steam until poached.		
Scrambled		7 – 8
Beat 6 eggs together and 2 Tbsp. milk in rice bowl.		
Season with salt and pepper.		20 – 22
Stir eggs halfway through cooking.		

Two-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during this warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an Authorized Service Center. Further, the warranty does not cover Acts of God or nature, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations of exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

How to Obtain Warranty Service

Take the product to an Authorized Sunbeam Service Center. You can find the nearest Authorized Sunbeam Service Center by calling 1-800-334-0759 or visit our Website at www.oster.com.

DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE



DO NOT SEND THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
P.O. Box 948389
Maitland, FL 32794-8389

1.800.334.0759

www.oster.com

DO NOT SEND PRODUCT TO THE ABOVE ADDRESS

Distributed by Sunbeam Products, Inc.
Boca Raton, FL 33431

Printed in China



Vaporera de Alimentos

MODELO 5712

P.N. 110934

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- No toque las superficies calientes. Cuando quite la tapa o maneje contenedores calientes, use protectores resistentes al calor para evitar quemaduras ocasionadas por el vapor.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe o la base de la unidad en agua o en otros líquidos.
- Supervisión cercana de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
- Desconecte de la toma de corriente cuando no esté en uso. Desconecte antes de colocar o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiar el electrodoméstico.
- No opere ningún aparato con un cordón o con un enchufe dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. Regrese el aparato a un Centro de Servicio Oster® autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- No se use en exteriores.
- No permita que el cordón cuelgue de la orilla de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
- No opere el aparato mientras éste está vacío o sin agua en el tanque.
- No coloque este aparato sobre o cerca de quemadores calientes eléctricos o de estufas de gas o dentro de un horno caliente.
- Tenga extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga agua o alimentos calientes o cualquier otro líquido que esté caliente.
- No use este aparato más que para lo que ha sido diseñado.
- Levante y abra la tapa cuidadosamente y permita que el agua escurra dentro de la vaporera para evitar quemaduras.
- El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante de este aparato pueden causar lesiones o daños.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

- Este aparato es para uso doméstico únicamente.
- Asegúrese de que el voltaje del toma corriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato
- La longitud del cable de alimentación de este aparato se estipuló para reducir el riesgo de que alguien pueda enredarse o tropezar.
- Por seguridad, no es recomendado el uso de extensiones eléctricas con este electrodoméstico.
- No sumerja la base de la unidad en agua o en ningún otro líquido.
- Conecte en un toma corriente de pared únicamente

PARA MERCADOS DE 120-V Y 127-V ÚNICAMENTE

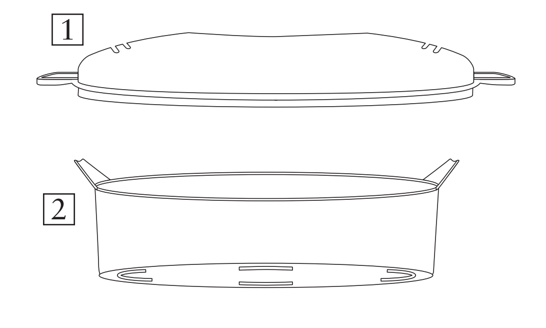
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con un enchufe polarizado *(una clavija es más ancha que otra)*. Este enchufe entra en un toma corriente de una sola manera. Esta es una medida de seguridad, para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si el enchufe no encaja en el toma corriente simplemente colóquelo al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. **De ninguna manera** intente modificar esta medida de seguridad.

Este Aparato Es Sólo para Uso Doméstico

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

partes

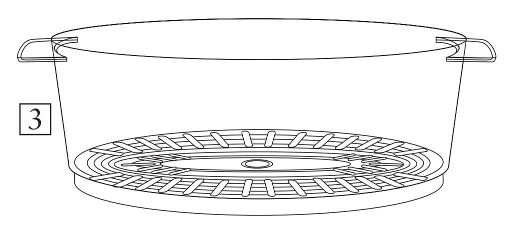


1. Tapa

2. Tazón para Cocinar Arroz



3. Tazón Superior para Cocinar al Vapor



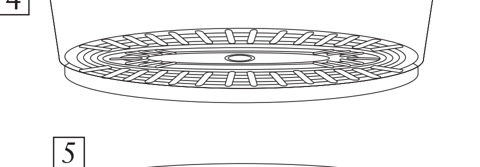
4. Tazón Inferior para Cocinar al Vapor, Puede Usarse como una Bandeja para Cocinar Huevos



5. Bandeja de Goteo



6. Cubierta del Elemento Calefactor



7. Elemento Calefactor





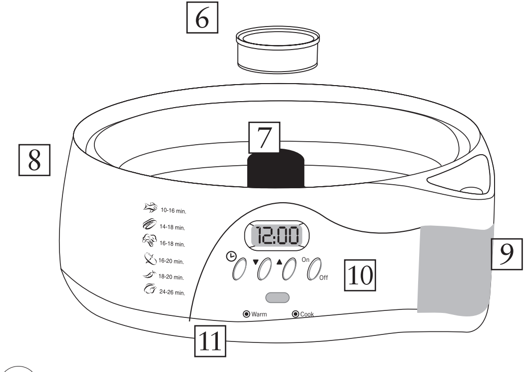
8. Base de la Unidad



9. Entrada de Agua

10. Reloj

11. Luz



Lea Cuidadosamente Antes de Utilizar Su Nueva Vaporera

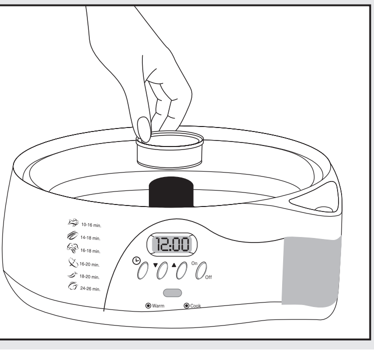
Antes del Primer Uso

- Asegúrese de que el voltaje del toma corriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato.
- Quite cualquier etiqueta del aparato.
- Antes del primer uso, lave muy bien con agua tibia y jabonosa la tapa, el tazón para cocinar arroz, el tazón superior para cocinar al vapor, el tazón inferior para cocinar al vapor, la bandeja de goteo y la cubierta removible del elemento calefactor. Después enjuague y seque cuidadosamente. La cubierta del elemento calefactor debe ser instalado alrededor del elemento calefactor para la operación apropiada.
- Limpie con un paño húmedo el interior del tanque para agua.

Función de Vapor Instantáneo

Se incluye la cubierta removible del elemento calefactor. Antes de iniciar a cocinar, coloque la cubierta sobre el elemento calefactor y la función orización producirá vapor automáticamente en sólo 35 segundos. No opere la vaporera sin la cubierta del elemento calefactor.

Note lo Siguiente: La cubierta del elemento calefactor puede quitar para permitir la limpieza del elemento calefactor. Hay una pequeña marca (corte) en la cubierta del elemento calefactor, ésta debe estar colocada hacia abajo cuando coloque la cubierta sobre el elemento calefactor.



Cubierta Removible del Elemento Calefactor

Usando Su Vaporera USO

Coloque la unidad sobre una superficie plana y resistente, que cuente con el espacio libre suficiente *(por ejemplo, no la coloque debajo de los gabinetes de la cocina)*. No debe usar la vaporera ni sus componentes dentro de hornos *(microondas o convencionales)* tampoco sobre la estufa.

(Medida 1A) Llene el tanque con agua limpia solamente. No coloque ningún otro líquido en el tanque para agua ni añada sal, pimienta, etc. Asegúrese de que el agua no exceda el nivel máximo de llenado HI, o que se encuentre mas abajo del nivel inferior LO, tal como se indica en el interior del tanque para agua. Después coloque la bandeja para goteo en la base del aparato. *(Medida 1B)*

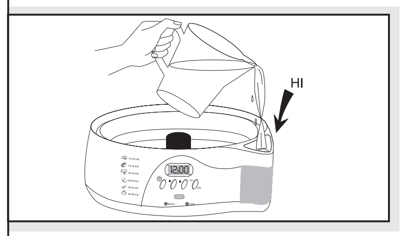
Usted también puede llenar el tanque para agua desde la entrada externa. En la caja para agua hay líneas indicadas con el nivel máximo MAX y mínimo MIN. Aun cuando los alimentos están cocinándose, si usted considera que el nivel de agua está bajo, puede revisarlo claramente desde la caja de agua y añadir el agua desde la entrada externa sin mover ningún tazón para cocinar al vapor. *(Medida 2)*

NOTA: NO DEJE QUE EL NIVEL DEL AGUA BAJE MAS ALLA DEL NIVEL (MÍNIMO) "LO".

Para Usar los Tazones Superior o Inferior y Cocinar al Vapor

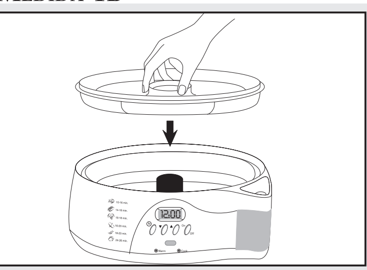
(Medida 3) Coloque las verduras, los mariscos u otros alimentos sin salsas o líquidos dentro del tazón para cocinar al vapor. Acomode los alimentos en el centro del tazón. Trate de no bloquear las ventilas para salida de vapor. Usted puede utilizar el tazón inferior para cocinar al vapor como una bandeja para cocinar huevos, colocando en ella directamente un total de hasta 8 huevos.

MEDIDA 1A



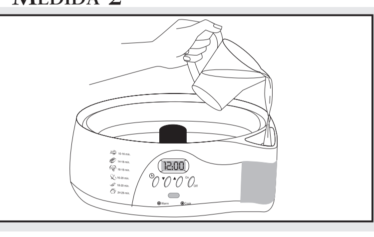
LLENE EL TANQUE

MEDIDA 1B



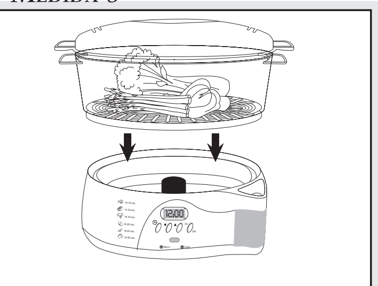
BANDEJA DE GOTEO

MEDIDA 2



NIVEL DE AGUA

MEDIDA 3



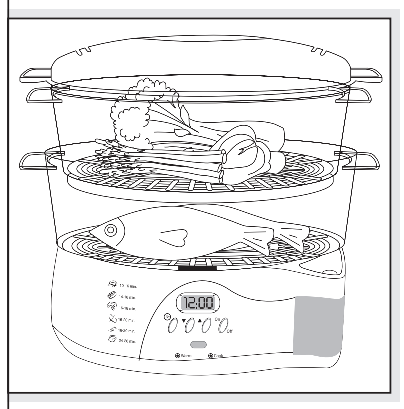
TAZONES SUPERIOR O INFERIOR PARA COCINAR AL VAPOR

Para Vaporeras de Dos o Tres Niveles

Coloque en el tazón inferior la pieza más grande de alimento que requiera el mayor tiempo de cocción a vapor. Coloque el tazón superior para cocinar al vapor sobre la base de la unidad, o bien; usted puede colocar el tazón superior para cocinar al vapor, directamente sobre el tazón inferior para cocinar al vapor.

Los tiempos de cocción son estimados y dependen de la cantidad, tamaño, grado requerido de cocción y temperatura de los alimentos. Considere todos los tiempos de cocción que se ofrecen en la siguiente guía, como tiempos sugeridos para vaporeras de dos niveles.

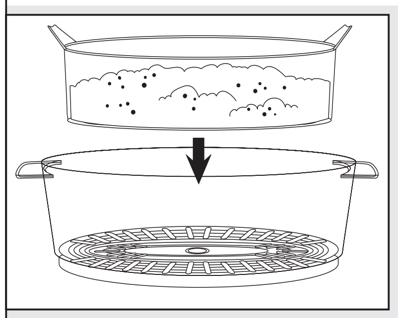
Cuando maneje y saque los componentes, utilice PROTECTORES RESISTENTES AL CALOR para evitar quemaduras ocasionadas por vapor caliente.



VAPORERAS DE DOS O TRES NIVELES

Usando el Tazón para Cocinar Arroz

Coloque el arroz u otros alimentos con salsa o líquidos en el tazón para cocinar arroz. Coloque el tazón para cocinar arroz dentro del tazón inferior para cocinar al vapor y cubra con la tapa. Enchufe en la toma de corriente y ajuste el tiempo del reloj. Cuando los alimentos estén bien cocidos, desconecte la unidad.

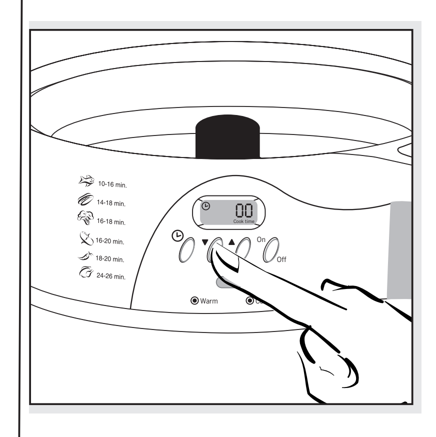


TAZÓN PARA COCINAR ARROZ

Ajuste del Temporizador

Tiempo de Cocción

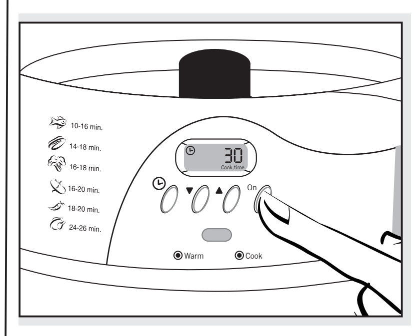
(Máximo 95 minutos de tiempo de cocción y 12 horas de tiempo de retardo)



1. Cuando se conecta a la fuente de energía la unidad hará biip y presentará en pantalla un tiempo de cocción de 5 minutos (:05). El oprimir cualquiera de las dos teclas intermedias **(+ ó -)** ajustará el Tiempo de Cocción entre **05** y **95** minutos.
2. Oprima el **botón de Prendido/Apagado** (On/Off) para comenzar a cocinar inmediatamente durante el tiempo establecido.

Cocción Retardada

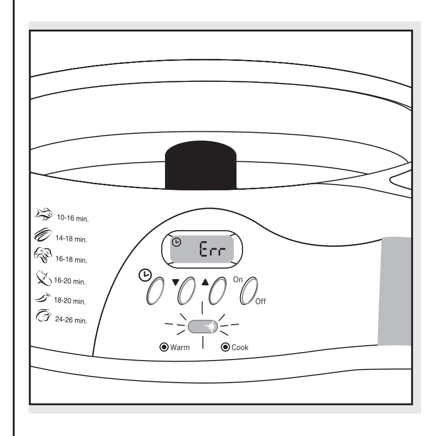
1. Siga el paso número 1 para ajustar el Tiempo de Cocción
2. Oprima el botón de programa (Program) para mostrar en pantalla el Ajuste del Tiempo de Retardo (Delay Time Set). El oprimir cualquiera de las dos teclas intermedias **(+ ó -)** ajustará el Tiempo de Retardo entre 0:00 y 12:00 horas.
3. Oprima el **botón de Prendido/Apagado** (On/Off) para aceptar el Tiempo de Retardo, o el botón de Programa (Program) podrá ser oprimido para retornar al ajuste del Tiempo de Cocción. Una vez que el **botón de Prendido/Apagado** (On/Off) es oprimido, el icono del reloj aparecerá en pantalla y el tiempo de retardo comenzará a contar regresivamente hasta **0:00**. El oprimir nuevamente el botón de Prendido/Apagado cancelará el Tiempo de Retardo. Cuando el temporizador cuente regresivamente y llegue a **0:00** la unidad comenzará inmediatamente el ciclo de cocción.



Ajuste del Temporizador

Cuando la olla de vapor está cocinando comida, la luz roja se encenderá indicando que el temporizador está operando. Después de que la olla de vapor haya cocinado durante el tiempo prefijado, la luz roja se apagará y se escuchará un biip de 2 segundos. La olla de vapor entrará en la Modalidad de Mantenimiento en Caliente de 1 hora, indicada por una luz verde. Durante este tiempo, la olla de vapor se prenderá y se apagará periódicamente para mantener la comida caliente.

La olla de vapor tiene un dispositivo de auto-protección que cancela la operación de cocción y produce una alarma durante 1 minuto, además de una luz roja y verde parpadeando continuamente. La pantalla indicará “Err” (Error). Esto indica que la olla de vapor no tiene agua, o que el nivel de agua está demasiado bajo para terminar el ciclo de cocción. Oprima el botón de Prendido/Apagado (On/Off) para cancelar la alarma, ésto también borrará el tiempo de cocción. Llene la olla de vapor con la cantidad apropiada de agua, reajuste el Tiempo de Cocción, y oprima el botón de Prendido/Apagado (On/Off) para continuar cocinando.



Después de un período sin uso, la pantalla del temporizador se apagará. Oprima cualquier tecla para encender de nuevo la pantalla.

Cuidado y Limpieza

- Desconecte el cable de la toma de corriente. Antes de limpiar, permita que la vaporera se enfríe.
- Nunca sumerja la base, el cable o el enchufe en agua.
- Vacíe la bandeja de goteo y el tanque para agua. Si hay una pequeña cantidad de agua sobrante en el interior de la caja para agua, usted puede voltear la unidad hacia abajo y el agua saldrá del aparato.
- Lave con agua caliente y jabonosa la tapa, el tazón para cocinar al vapor, el tazón para cocinar arroz, y la bandeja de goteo. Enjuague y seque todas las partes, o lávelas en la canasta superior de la lavadora de platos.
- Lave el tanque para agua con agua jabonosa y después limpie con un paño seco.
- No use limpiadores abrasivos.
- El tazón inferior para cocinar al vapor y el tazón para cocinar arroz pueden almacenarse en el interior del tazón superior con la tapa encima.
- En lugares donde el agua sea dura, pueden acumularse residuos minerales en el elemento calefactor. Si estos residuos se acumulan, el vapor podría apagarse antes de que los alimentos estén cocidos. Así que después de 7 a 10 usos, vierta 3 tazas de vinagre blanco dentro del tanque para agua y llene con agua hasta el nivel máximo HI. Durante este proceso, no coloque la tapa, el tazón para cocinar al vapor, el tazón para cocinar arroz, ni la bandeja para goteo.
- Enchufe y ajuste 20 minutos en el reloj. Cuando suene la alarma, desconecte el enchufe del cable de la toma de corriente. Permite que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el agua del tanque. Use agua fría para enjuagar varias veces el tanque.

Recalentando: Panes y Sobrantes de Comida

1. Cuando caliente panes, no los envuelva o tape.
2. Para recalentar los sobrantes de comida, los tiempos están basados en alimentos que están a temperaturas del refrigerador.
3. Cuando recaliente sobrantes usando el tazón para cocinar arroz, siempre acomode los sobrantes de manera uniforme en el TAZÓN PARA COCINAR ARROZ y utilice papel aluminio para taparlos.
4. Experimente con sus propios sobrantes.

Arroz y Granos

1. Hay muchos tipos de arroz. Siga las direcciones específicas para el tipo de arroz que va a usar.
2. Mida exactamente el arroz y el agua y combínelos en el tazón para arroz. Vierta la cantidad específica de agua en el tanque. Tape y comience a cocinar al vapor.
3. Para un arroz mas suave, aumente de 1 a 2 cucharadas de agua mezclándolas con el arroz, de acuerdo a la cantidad de agua especificada en el cuadro. Para un arroz mas firme, disminuya la misma cantidad de agua mezclada con el arroz.
4. Una vez que haya transcurrido el mínimo de tiempo especificado para cada tipo de arroz, revise la consistencia para ver si ya está listo, al mismo tiempo que lo revuelve.
5. Cuando revise y revuelva el arroz, tenga cuidado de no escurrir el vapor condensado dentro del tazón para arroz, esto podría reducir la calidad y el sabor del arroz cocido al vapor.
6. Solamente use agua limpia en el tanque para agua.
7. Una vez cocido, puede sazonar el arroz con sal, pimienta o mantequilla.

	Combinado en el Tazón para Arroz		**Tiempo Aproximado**
Tipo de Arroz	**Cantidad de Arroz**	**de Agua**	*(minutos)*
Dorado			
Regular	1/2 taza	1 taza	42 – 45
Cocido en Agua	1 taza	1-1/2 tazas	45 – 50
Grano Largo y Mezcla de Arroz Silvestre			
Regular (paquete de 6 onzas)	Mix	1-1/2 tazas	50 – 55
Cocción Rápida (paquete de 6-1/2 onzas)	Mix	1-3/4 tazas	18 – 20
Instantáneo	1 taza	1-1/2 tazas	15 – 18
Blanco			
Regular	1 taza	1-1/2 tazas	45 – 50
Grano Largo	1 taza	1-2/3 tazas	50 – 55

Verduras

1. Limpie muy bien las verduras. Corte los tallos, pélelas o píquelas si es necesario. Las piezas de tamaño más pequeño se cocinan al vapor más rápidamente.
2. Los tiempos de cocción al vapor pueden verse afectados por la cantidad, calidad, frescura y tamaño/uniformidad y temperatura de alimentos congelados. Ajuste a su gusto la cantidad de agua y los tiempos de cocción.
3. Las verduras congeladas no deben ser desheladas antes de cocer al vapor.
4. Algunas verduras congeladas deben colocarse en el tazón para cocinar arroz y cubrirse con un trozo de papel aluminio durante su cocción. Los alimentos congelados deben separarse o revolverse a los 10 ó 12 minutos de la cocción. Utilice un trinche o cuchara de mango largo para separar o revolver los alimentos.

Variedad	**Peso o Número de Piezas**	**Tiempo Aprox.** *(Minutos)*
Alcachofas, Enteras	4 entero, recorte las partes superiores	30 – 32
Espárragos, Varas	1 libra	10 – 14
Frijoles,		
Verdes	1/2 libra	10 – 14
Cortados o Enteros	1 libra	12 – 16
Remolacha	1 libra, cortada	25 – 28
Bróculi, Ramitas	1 libra	10 – 14
Col de Bruselas	1 libra	15 – 18
Col	1 libra, cortada	16 – 18
Apio	1/2 libra, cortada muy fino	14 – 16
Zanahorias	1 libra, cortada muy fino	10 – 14
Coliflor, Entera	1 libra	10 – 14
Mazorcas de Maíz	3 – 5	25 – 30
Berenjena	1 libra	16 – 18
Champiñones, Enteros	1 libra	25 – 30
Quimbombó	1 libra	18 – 20
Cebollas	1/2 libra, rebanadas delgadas	12 – 14
Chirivía	1/2 libra	10 – 14
Chícharos o Guisantes	1 libra, pelada	12 – 13
Pimientos, Enteros	4 Médio *(no empanada)*	12 – 13
Papas, Enteros – Rojas	1 libra, 6 pequeñas	35 – 45
Colinabo o Nabo Sueco	1 medium, cortada en cubitos	28 – 30
Espinacas	1/2 libra	14 – 16
Calabazas		
Amarillas y Calabacines	1 libra, cortada	12 – 14
Tipo Winter Acorn y Butternut	1 libra	22 – 24
Nabos	1 libra, rebanados	20 – 22
Todas las Verduras Congeladas	10 oncas	28 – 50

Pescados y Mariscos

1. Los tiempos de cocción al vapor que se muestran en el cuadro, son para pescados y mariscos frescos, congelados o completamente descongelados. Antes de cocinar, limpie y prepare los pescados y mariscos frescos.
2. La mayoría de pescados y mariscos se cocinan en muy poco tiempo. Cocine al vapor porciones pequeñas o en las cantidades especificadas.
3. Las ostras, almejas y mejillones pueden abrirse a diferentes tiempos. Revise las conchas para evitar cocinarlos demasiado.
4. Usted puede cocinar filetes de pescado al vapor en el TAZÓN PARA ARROZ. Sirva los pescados y mariscos al natural o bien sazónelos con mantequilla, margarina, limón o sus salsas favoritas.
5. Haga los ajustes correspondientes de los tiempos de cocción.

Variedad	Peso o Número de Piezas	Tiempo Aprox. *(Minutos)*
Almejas en su concha		
Tipo Littlenecks/Cherrystones	1 libra	12 – 14
Cangrejo		
Tipo King Crab, patas/tenazas	1/2 libra	20 – 22
Tipo de caparazón suave	8 – 12 piezas	10 – 12
Langosta		
Colas de langosta	2 – 4	16 – 18
Abierta	1, 1-1/4 libras	18 – 20
Entera, viva	1, 1-1/4 libras	18 – 20
Mejillones		
(frescos en su concha)	1 libra	14 – 16
Ostras		
(frescas en su concha)	3 libras	18 – 20
Escalopes (frescos)		
De bahía (sin concha)	1 libra	14 – 16
De mar (sin concha)	1 libra	18 – 20
Camarón o gambas		
Mediano sin pelar	1 libra	12 – 14
Grande/Jumbo sin pelar	1 libra	16 – 18
Pescado		
Entero	1/2 a 3/4 libra	18 – 25
Aderezado	1/2 ta 3/4 libra	18 – 25
Filetes	1 libra	18 – 25
Trozos	1 libra en piezas de 2.5 cm	20 – 25

Carne

Variedad	Peso o Número de Piezas	Tiempo Aprox. *(Minutos)*
Res		
Paletilla o Espaldilla	1 libra	28 – 30
Hamburguesas	1 libra	18 – 22
Albóndigas	1 libra	22 – 24
Pollos		
Piezas	1 libra (2 – 4 piezas)	26 – 30
Cordero		
Trozos	1 libra	26 – 28
Cerdo		
Trozos	1 libra	26 – 28
Hot Dogs o Salchichas	1 libra	10 – 16
Salchichón Precocido	1 libra	10 – 16

Huevos

Variedad	Peso o Número de Piezas	Tiempo Aprox. *(Minutos)*
En el Cascarón		
Tibios	1 – 12	12 – 15
Duros	1 – 12	15 – 18
"Huevos en Base"		
Rompa el cascarón en la base para cocinarlo, sazone con sal, pimienta y mantequilla si así lo desea.		
Tibios	1 – 4	10 – 12
Duros	1 – 4	12 – 14
Escalfados o Poché		7 – 8
Paso uno: vierta 2 tazas de agua en el tazón para arroz. Comience a vaporizar para calentar el agua.		
Paso dos: Rompa el huevo en un tazón pequeño, deslícelo en el agua caliente del tazón para arroz. Cocine al vapor hasta que queden escalfados o estilo poché.		
Huevos revueltos		7 – 8
En el tazón para arroz, bata 6 huevos con 2 cucharadas de leche.		
Sazone con sal y pimienta.		20 – 22
Revuelva los huevos a la mitad del ciclo de cocción.		

garantía

Garantía Limitada de Dos Años

Sunbeam Products, Inc. ("Sunbeam") garantiza, por un período de dos años a partir de la fecha de compra, que este producto está libre de defectos de material y fabricación. Sunbeam, a su discreción, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encontrara defectuoso durante el período de la garantía. El reemplazo se hará con un producto o componente nuevo o refabricado. Si el producto ya no estuviera disponible, el reemplazo podrá hacerse con un producto similar de igual o mayor valor. Esta garantía excluye cualquier otra.

Esta garantía es válida para el comprador minorista a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere el comprobante de venta para obtener el cumplimiento de la garantía. Los distribuidores de Sunbeam, los centros de servicio o las tiendas de venta de productos Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar en modo alguno los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que resulten de cualquiera de las siguientes situaciones: uso negligente o mal uso del producto, uso del producto con voltaje o corriente inadecuados, uso en contravención de las instrucciones de funcionamiento, desensamblaje, reparación o alteración por parte de personal ajeno a Sunbeam o a un Centro de Servicio Autorizado. Más aún, la garantía no cubre los Actos de Deos o de natura tales como incendio, inundaciones, huracanes y tornados.

Sunbeam no será responsable por daños incidentales o consecuentes causados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Excepto en la medida que lo prohiban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de uso general o específico estará limitada a la duración de la presente garantía indicada anteriormente. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes ni las limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo tanto las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Cómo Obtener Servicio de la Garantía

Lleve el producto a un Centro de Servicio de Productos Sunbeam Autorizado. Puede obtener una lista de centros de servicio y otras instrucciones de reparación/reemplazo llamando al teléfono: 1-800-334-0759 o envíe un mensaje por correo electrónico a: Consumeraffairs@consumer.sunbeam.com.

NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ



No Devuelva Este Producto al Lugar Donde lo Compró

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
P. O. Box 948389
Maitland, FL 32794-8389

1.800.334.0759

www.oster.com

No Envíe el Producto a la Dirección Anterior

Distribuido por Sunbeam Products, Inc.
Boca Raton, FL 33431

Impreso en China